













Menu de la semaine du 13 Novembre au 17 Novembre 2017

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Cœufs durs BIO	Potage de légumes 	Carottes râpées 	Betteraves BIO vinaigrette	Salade batavia aux dés de jambon et croûtons 
<u>Plat</u>	Aiguillettes de poulet au jus Mélange de légumes campagnards Boullgour 	Paupiette de veau sauce moutarde Carottes BIO en rondelles Tortis	Jacket potatoes à l'indienne Emincé de volaille au curry Petits légumes (Petits pois BIO) 	Saucisse aux herbes locales (GAEC St Vallier) Mâche Purée de pommes de terre 	Marmite de moules aux petits légumes Macaronis BIO
<u>Fromage</u>	Samos	Mimolette	Carré de fromage	Carré frais	Camembert
<u>Dessert</u>	Fruits de saison: Pommes Bananes Poires BIO et locales 	Flan au chocolat	Riz au lait 	Salade de fruits d'automne 	Mousse chocolat noisette 



Produit de saison



Fait maison



Bœuf et veau français



Produits et recettes locales